

Rezept Met-Kekse

Zutaten:

500 g Mehl, 250 g zerlassener Butter, 250 brauner Zucker, 1 Ei, 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Esslöffel Zimt, 250 ml Met, nochmal ca. 100 g brauner Zucker oder Haferflocken oder gehackte Mandeln

Vorbereitung:

Mehl mit den Gewürzen mischen, Butter und Zucker und Ei verrühren, zu einem Teig verarbeiten, Met zum Schluss unterrühren.

1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Teigkugeln (so groß wie große Haselnüsse) in braunem Zucker (oder Haferflocken oder Mandeln) wälzen und auf das Backpapier setzen.

Backen:

175 Grad (Umluft), mittlere Schiene, 14-17 min